

カクテル名 千葉ショート



サブタイトル CHIBATINI

グラス カクテルグラス

製法 ステア

アルコール度数 28%

作品のイメージ

千葉県特産の落花生から出来た落花生焼酎をベースにドライベルモットを入れ焼酎で作ったマティーニ。ゆでた落花生を添えて。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
落花生焼酎		50ml	茹でた落花生
ドライベルモット		10ml	

作り方

落花生焼酎とドライベルモットをミキシンググラスでステアし、カクテルグラスに注いだ後、カクテルピックに刺した茹で落花生をグラスに入れる

カクテル名 千葉ロング



サブタイトル 千葉 JULEPE

グラス オールドファッションドグラス

製法 シェーク

アルコール度数 8.6%

作品のイメージ

千葉県特産の落花生から出来た落花生焼酎をベースにオロナミンCの黄色で千葉の花「菜の花」を意識してみました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
落花生焼酎		40ml	ミントの葉
バナナリキュール		10ml	
フレッシュレモンジュース		5ml	
オロナミンC		Full up	

作り方

ミントの葉をすりつぶしたグラスにクラッシュアイスを入れ、材料をシェイクレグラスに注ぐ、オロナミンCでFULLにする

カクテル名 千葉ノンアルコール



サブタイトル ちばッション

グラス ショートカクテルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 0%

作品のイメージ

千葉の誇るフルーツをもとの、房総南国千葉のイメージ

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
千葉県産ピワジュース		20ml	なし
千葉県産梨ジュース		20ml	
パッションフルーツジュース		20ml	

作り方

全ての材料をシェイクしてカクテルグラスに注ぐ。